



In diesem Heft

Wulf-Ingo Lau	
Monatsbetrachtung Juni	198
100 Jahre Belegstelle Gehlberg	201
Prof. Dr. Günter Pritsch	
Züchtertagung des D.I.B.	202
Siegfried Kersten	
Küchenkräuter	205
Helmut Hintermeier	
Mauerbienen	206
Arno Bederke	
Kalenderblatt Juni	207
Geert Staemmler/Anke Last	
Landesgartenschau	208
Martin Prigge	
Anfängerkursus in Neumünster	210
Bündnis90/Die Grünen besuchten die Imkerschule	211
Undine Westphal	
Die Seite für die Imker-Kids	212
Der D.I.B. informiert	213
Union der Basiszüchter	214
Mitteilungen des Landesverbandes	
518. Rundbrief	215
Aus der Geschäftsstelle	215
Protokoll der JHV	216
Prof. Dr. Günter Pritsch	
Bienentanz - Einweihung einer Texttafel	220
Peter Bartz	
Reinhard Schuldt, 65 Jahre alt	220
Geert Staemmler	
Nico Petersen	221
Persönliche Nachrichten	222
Termine/ Veranstaltungen	224
Schulungen	226
AFB-Sperrbezirke	227
Anzeigen	228
Königinnen-Bestellschein	228

Titelfoto: Anke Last
Offizielle Eröffnung der Landesgartenschau 2011 in Norderstedt: Aufstieg der Luftballons in den Farben blau, gelb und grün.

Weiselfarbe: 2011 - weiß
2010 - blau
2009 - grün

Redaktions- und Anzeigenschluss für die Juli-Ausgabe ist Freitag, der 3. Juni

Monatsbetrachtung im Juni

Von Wulf-Ingo Lau, Bienenzuchtberater am LAVES-Institut für Bienenkunde, Celle Ingo.Lau@LAVES.Niedersachsen.de

Die Arbeit mit der Ernte

Es ist sicher nicht so einfach für die Bienen aus dem Nektar guten Honig zu bereiten. Aber die Bienen beherrschen ihren Teil des Honigmachens. Sie tun ihre Arbeit, je nach den jährlich schwankenden Umständen, immer gleichbleibend gut. Das Honigbereiten und das Anlegen großer Vorräte hat ihnen immer das Überleben gesichert, bis heute. Bienen verzehren den Honig direkt aus der Wabe. Bei den Lebensmitteln sind wir Menschen ganz allgemein weit von dessen Ursprung entfernt. Für den Honigkunden ist es gerade noch verständlich, wie abhängig die Bienen von den Umweltverhältnissen sind, wenn es eine Honigsorte mal nicht zu kaufen gibt. Aber wie viel Arbeit und imkerliches Können in bestimmten Honigsorten steckt, bis der Honig überhaupt so im Glas zu haben ist, ist sehr schwer vermittelbar.

Seit nun gut hundert Jahren ist die Sache mit dem Honig für uns Imker etwas kompliziert geworden. Die Waben werden zwar immer noch geerntet, aber nicht mehr stückweise verkauft. Der Honigkunde war damals nicht so anspruchsvoll und vor allem nicht so unbeholfen. In vielen Familien musste der Honig auch noch vor den Kindern versteckt werden. Heute gibt es alle Tage Süßes für die Kinder. Wir sollten also dafür sorgen, dass unser Honig etwas besonderes bleibt. Natürlich ist mir klar, dass kaum jemand mit der Imkerei angefangen hat, um sich viel Arbeit mit den Bienen und dem Honig zu machen.

Wo sind die Schwierigkeiten?

Die Honigreife, genauer gesagt: Der Wassergehalt wäre der erste wichtige Aspekt bei der Honigernte. Für das D.I.B.-Glas muss er unter 18% liegen. Damit er im Laufe von zwei bis drei Jahren keinesfalls gärt muss der Wassergehalt unter 17,1% liegen. Ein sehr niedriger Wassergehalt also weniger als 16% erschwert und verlangsamt das Entdeckeln und Schleudern sowie das Sieben und Rühren schon erheblich. Ein noch niedriger Wassergehalt kommt sehr selten in trockenen Sommern also eher bei Sommerhonig und nur selten bei Rapshonig vor. Frühjahrshonige und Spättrachthonige haben tendenziell einen höheren Wassergehalt. Solange es

täglich Nektareintrag gibt, können nur voll verdeckelte Waben zum Schleudern ausgesucht und herausgenommen werden. Die Verteilung der Feuchtigkeit ist keinesfalls gleichmäßig. Daher kann der Wassergehalt erst nach dem Schleudern genau bestimmt werden. Bei Unsicherheiten wären meine Empfehlung die Seitenwaben separat zu schleudern. Sie haben meist einen höheren Wassergehalt. Außerdem zieht der Honig gern Feuchtigkeit im Stock, aber auch aus der Raumluft. Leider nimmt er aus der Raumluft gern Fremdgerüche auf. Es ist also keine schlechte Idee, einen Luftentfeuchter im Schleuderraum aufzustellen. Übrigens ist die Zellverdeckung auch nicht immer ein sicheres Zeichen für einen niedrigen Wassergehalt. Ebenso verhält es sich mit der Verdeckung der Waben. Aber wenn die Völker stark und in Ordnung sind und es vier Tage lang nicht gehonigt hat, müsste der Honig normalerweise reif genug sein. Kälte und Trockenheit beschleunigen den Abbau des Wassergehalts. Kälte und kein neuer Nektareintrag bewirkt jedoch auch, dass die Bienen die Honigwaben kaum noch belagern. Der Honigraum kühlt dann deutlich ab. Die Folge ist, dass unser Rapshonig gern vor der Ernte mit der Kristallisation beginnt. Hier haben Styroporbeuten



Dieser milchige Schimmer zeigt eine beginnende Kristallisation. Zum Abfüllen in Gläser aber viel zu früh.



doch ganz entscheidende Vorteile. Regen und hohe Luftfeuchtigkeit erschweren den Bienen die Honigtrocknung. Außerdem honigt es meist gleich wieder, sobald es wieder wärmer wird. Daher nimmt der Wassergehalt bei Schlechtwetter nach vier bis fünf Tagen langsam wieder zu. Ein trockener Standplatz hilft und zusätzlich das Abmähen von Bewuchs um die Kästen herum. Wenn Sie können, wählen Sie zur Ernte für die erste Schleuderung die vermeintlich reifsten Honigwaben und belassen die anderen für später. Entlasten Sie den oberen Brutraum. Mitunter wird es dort zu eng. Die Mittelwände (oder Leerwaben) die als Seitenwaben, meist drei, rechts und links im oberen Brutraum, gegeben wurden können gegen neue Mittelwände oder die ausgeschleuderten Leerwaben vom Vorjahr ausgetauscht werden. Zuerst befindet sich in diesen Waben der allgemeine Frühjahrshonig. Der Rapshonig ist im Honigraum. Bei gutem Frühlingwetterverlauf ist es immer schwierig mit der Sortenbezeichnung. Es kommt leicht zu Beanstandungen. Daher ist eine Honiganalyse anzuraten, um auch für die Bezeichnung Rapshonig auf dem Glas, kein Bußgeld zu riskieren.



So schöne und feste Jungfernwaben bekommt man, wenn die Mittelwand oben anliegt, unten und an den Seiten 3-5 mm Luft hatte. Hohe Drahtspannung, sorgfältiges Einlöten und das Ausbauen der MW im Block, sorgen für bauchfreie gleichmäßige Waben.

Messer oder Gabel?

Beim Entdeckeln kann nicht viel falsch gemacht werden. Entdeckeln ist ein Thema für einen Großimker. Kleinigkeiten bleiben Kleinigkeiten bei einem Kleinimker, aber in einer großen Imkerei verbünden sie sich zu großen Schwierigkeiten. Wenn Sie mit der Gabel dabeigehen, arbeiten Sie vorsichtig, lösen Sie die Mittelwand nicht vom Draht. Hier zeigt sich zum einen die Qualitätsarbeit des Imkers beim Drahten, der Drahtspannung und dem Einlöten der Mittelwand. Dicke Mittelwände, straffe Drähte und der Ausbau der Mittelwände im Block (also alle nebeneinander) machen die Waben beim Schleudern stabiler. Ordentliche Waben sind ein Erkennungsmerkmal für einen sorgfältig arbeitenden Imker. Wellige und bauchige Waben führen zu Bruch in der Schleuder.

Die Schleuderung

Klare Sache: ohne Motor braucht man bei einer Handschleuder Kraft, Gefühl und Ausdauer. Sonst gibt es auch Wabenbruch.

In einer kleinen Schleuder sogar leichter als in einer großen. Unwucht ist so ein Thema. Überhaupt gibt es viele Probleme mit Honigschleudern. Der Grund ist vor allem der, dass diejenigen die solche Maschinen bauen, selbst keinen Honig damit schleudern müssen. Also lassen Sie sich beim Kauf lieber von einem größerem Imker beraten, als von Händlern die immer an die kurzfristige Gewinnmaximierung denken müssen. Gute Schleudern sind eine Anschaffung fürs Leben.

Sie überleben ihren Imker und bleiben in gutem Zustand. Meine erste Honigschleuder ist jetzt 29 Jahre alt und ich möchte sie nicht gegen ein neues Modell eintauschen. Es gibt zu viele „Verbilligungen“. Gerade die Elektronik führt immer wieder zu Funktionsausfällen. Die günstigste Honigwabentemperatur zum Schleudern liegt zwischen 22°C und 24°C. Frisch ausgebaute Mittelwände haben wenig Stabilität, wenn sie wärmer sind.

Das Sieben,

reinigt den Honig von Wachspartikeln und anderen Feinteilen. Immer wieder ist auf Bildern zu sehen wie der Honig gleich unter der Schleuder durch ein Doppelsieb fließt. Hier kann aber immer etwas daneben gehen und überlaufen. Deshalb empfehle ich es nicht. Obwohl es ausreichend ist, für kleine Mengen, wenn nur zwei-drei Zentner pro Ernte herauskommen. Für mich ist es günstiger den frisch geernteten Honig in einen Sammelbehälter zu füllen. Hier bleibt der Honig nur bis Wachs und Schaum nach oben kommen und ich den

Wulstkragenbekleidung

All new & damn good!

Verbesserter Wulstkragen!

Jetzt noch bessere Passform und mit Velcrosicherung!

Individuell anpassbar!

Dank verstellbarer Rückenpartie!

Doppelt da wo es drauf ankommt!

Doppelter Stoff an Ellenbogen- und Kniepartie!

Ein Swientyprodukt!

Qualität mit der Sie rechnen können!

Ärmel mit Rutschstop!

Daumengummi damit der Ärmel nicht verrutscht und Velcroverschluss!

Verbesserter Ein- & Ausstieg!

Reißverschluss am Beinende, damit die Schuhe anleiben können!

Onlineshopping unter
www.swienty.com



swienty

... for better honey

Swienty A/S
Hørtotvej 16, Ragebøl
DK-6400 Sønderborg (bei Flensburg)
Tel. (+45) 7448 6969
Laden-Öffnungszeiten: 12.00-16.00





so vorgeklärten Honig unten ablassen und durchsieben kann. Der Honig der das Sieb verstopft läuft erst zuletzt heraus. Ich verwende die handelsüblichen, ganz feinen Spitzsiebe. Und ich bekomme durchaus zehn Zentner durch ein Sieb bevor ich es wechseln und waschen muss. Allerdings habe ich nur wenig feine Wachspartikel weil ich die meisten Honigwaben mit dem Messer entdeckele. Das Sieben macht bekanntlich Schwierigkeiten, wenn der Rapshonig die ersten Kristalle hat. Es ist so ziemlich das Lästigste was man sich vorstellen kann. Zusätzliche Wärme ist erforderlich um die Kristalle zu schmelzen. Den Enzymen im Honig tut das Erwärmen im Wärmeschrank nicht wirklich gut. Es gibt Meliterm-Geräte und auch Wärmespiraleinsätze für die Spitzsiebe. Der Honig leidet kaum und fließt nach und nach durchs Sieb. Ich hoffe Ihre Völker besitzen und behalten die honigwärmende Volksstärke. Ich wünsche Ihnen die Zeit den Rapshonig rechtzeitig ernten und Schleudern zu können. Dann umgehen Sie all diese Probleme und haben zügig sauberen Honig.

Abschäumen

sollten Sie den gesiebten Honig auf jeden Fall. Der Schaum soll nicht untergerührt werden und so werden auch Partikel, Härchen oder Fussel entfernt. Im weißen Rapshonig sieht man später alles ganz genau. Daher ist es gut, wenn Sie den oder die Rührbehälter immer wieder verschließen und beim Rühren glatte Kleidung ja sogar einen Haarschutz tragen.

Zartcremiger Honig

Unter streichfähig, cremig oder feinstreif versteht offenbar jeder etwas anderes. Passenderweise sind es sehr weite Begriffe für den Zustand im Glas. Das Gewünschte Ziel ist jedoch ein weicher Honig der nicht vom Brot läuft, wenn er dick aufgelegt wird. Die Forderungen gehen sogar noch weiter: Ein typischer cremiger Rapshonig sollte möglichst weiß, ohne spürbare Kristalle und gerade so fest sein, dass er im Glas steht, aber leicht herauszunehmen ist. Ich gebe zu, es gelingt auch mir nicht immer. Selbst der Rapshonig ist nicht jedes Jahr gleich. Es gibt Unterschiede zwischen den Standorten und der Wassergehalt spielt eine Rolle. Das erste Problem ist, den Honig so hinzubekommen, dass keine Kristalle auf der Zunge wahrnehmbar sind. Das zweite Problem ist, dass er im Glas nicht zu fest aber auch nicht zu weich ist. Bei meinen Abfüllungen darf die Partie für den Winterverkauf etwas weicher sein. Die für den sommerlichen Verkauf muss dagegen etwas fester ausfallen. Ob ein Honig hart oder weich ist, hat nichts damit zu tun wie fein die Kristalle sind. Grobe Kristalle und sehr fester Honig, das ist ein häufiges Phänomen. Ebenso wie ganz feiner aber steinharter Honig. Die Festigkeit lässt mit der Zeit nach, vor allem bei Lagertemperaturschwankungen. Aber grobe Kristalle sind gerade beim Rapshonig eine echte Beeinträchtigung für den Geschmack. Grobe Rapshonigkristalle sind scharfkantig auf der Zunge und lösen sich zu langsam auf. Sie können grobe Kristalle im Honig auch nicht durch das Rühren zerkleinern. Dazu kommt noch, dass sich die



Echter feincremiger Honig. Der Perlmuttertschimmer lässt bis zum nächsten Tag stark nach. Sehen Sie den feinen Faden? Das passiert nur mit ganz feincremigen Honig. Großabfüllern macht diese Konsistenz oft allerlei Probleme. Rapshonigkunden schätzen diese feine Qualität.

grogen Kristalle eines trockenen Rapshonigs bei 40°C kaum auflösen lassen. Man muss den Honig beim Verflüssigen mehrfach aufrühren.

Der Zweck des Honigrührens

Das Rühren des Honigs ist nur die eine Hälfte des Geheimnisses. Das Wesentliche ist die Temperatur. Ist ein Honig gut abgekühlt, dann wachsen die Kristalle nicht nur schnell, sie werden vor allem auch ganz fein. Sie sollten also sofort nach dem Abschäumen mit dem



Bei mir hängt das Spitzsieb im Honig. Es passt genau in meinen Abfüllkübel. Mit diesem messerähnlichen Gerät kann ich im Sieb auch mal Kristalle und Wachsteilchen zusammenschieben, damit der letzte Honig aus dem Klärfass durchläuft.



Rapshonig im Rührfass einen Tag vor der Abfüllung in Gläser. Der Perlmuttertschimmer lässt den Honig uneinheitlich aussehen. Dies wird aber durch das zurückgeworfene Licht auf den Kristallflächen verursacht.



Rühren beginnen. Am besten in einem kühlen Raum. Das erste Rühren dient auch der Gleichmäßigkeit der Partie. Das erste Rühren leistet den größten Beitrag zur feinen Kristallisation. Voraussetzung ist natürlich, dass der Honig abgekühlt und nicht zusätzlich erwärmt wurde. Gerade beim Raps-honig hat man nach dem Schleudern viele kleine Anfangskristallkeime die sich durch Erwärmung wieder auflösen würden. Die Anfangskristallbildung ist oft schon gut sichtbar, der Honig erscheint etwas milchig. Jeder muss eine eigene Lösung finden um seinen Honig kalt zu machen. Bei uns in Celle haben wir dafür einen Kühlraum. Dort wird der Honig auch die ersten Tage gerührt. Ich helfe mir, indem ich einen Teil des frischen Honigs in Eimer fülle und kurzfristig in den Keller stelle. Die Temperatur am Fußboden beträgt meist weniger als 10°C. Honigrühren bei niedrigen Temperaturen geht schwer. Weil Raps-honig so schnell kristallisiert, braucht man die niedrigen Temperaturen aber nur für die ersten 2 Tage. Dann kann der Honig die übliche Raumtemperatur annehmen. Will man ihn gleich in Gläser füllen, muss man noch zusätzlich die Heizung ganz aufdrehen oder den Abfüllbehälter wärmen, damit der Honig einigermaßen in die Gläser fließt. Wachsen die Honigkristalle nach dem Abfüllen noch minimal, wird der Honig doch fest, ist weiß und schön fein. Das Zartcremige fehlt, kommt aber nach einigen Monaten. Nachträglich weiß man dann, dass der Honig auch weicher geworden wäre, wenn er einen Tag länger gerührt worden wäre. Das Kristallwachstum muss ganz beendet sein. Ein Raps-honig ist dann ziemlich weiß. Die Schwierigkeit hierbei ist die Unvorhersehbarkeit dieses Zustandes. Erfahrung und Gefühl und manchmal auch ein wenig Glück spielen hier eine große Rolle.

Der Imkereifachhandel bietet jede Menge Rührwerke und Geräte an. Für den Hobbyimker ist das Problem doch meist die Maschine. Eine Bohrmaschine läuft zu schnell, auch im langsamen Gang. Mit der elektronischen Regelung werden die für Honig meist zu schwachen Bohrmaschinen schnell heiß und nehmen Schaden. Bohrmaschinen pusteten Luft, Staub und Geruch aus der Motorkühlung. Auch die kleinen Bohrmaschinen-Rührwerke oder „Flügeleisen“ müssen langsam drehen. Eigentlich gehört ein Untersetzungsgetriebe vor die Bohrmaschine. Honigrühren ist nicht so etwas wie die Zubereitung von Schlag-

sahne. Meine Empfehlung ist durchaus das Rühren von Hand, jedenfalls bei kleinen Mengen bis 100 oder 150 kg. Anfangs, auch das erste Rühren geht mit einem Auf- und Ab-Rührer, dann mit einem Hand-Rührstab. Beim Rühren von Hand rührt man genau richtig: wenn es leicht geht, etwas intensiver, wenn es anstrengend wird entsprechend weniger. Der Honig muss während der gesamten Zeit seines Kristallwachstums bewegt werden. Gewöhnlich bedeutet es, dass der Honig etwa alle sechs Stunden einmal bewegt werden soll. Ein Überrühren ist von Hand nicht möglich. Mit einer starken Maschine schon. Zugegeben, ein über-rührter fließfähiger Honig im Glas ist für den Kunden angenehmer als harter Honig. Jedoch verliert solch ein Honig nach kurzer Zeit seinen frischen Geschmack und setzt sich etwas ab, wenn er länger im Verkaufsregal oder bei Zimmertemperatur steht.

Es gibt kein Patentrezept

Es gibt mehrere Wege zu einem cremigen Honig im Glas. Das Ergebnis ist aber nicht das selbe. Viele Raps-honig-Imker füllen ihre Ernte nach dem Rühren sofort in Gläser ab. Raps-honig verändert sich durch die Wiedererwärmung auch besonders leicht. Ein Vorteil ist: Raps-honig kristallisiert schnell. Meist ist das Kristallwachstum nach nur fünf bis sieben Tagen zu Ende. Statt noch einen oder zwei Tage länger zu rühren, um Gläser zu füllen, kann man ihn auch schon früher in Lagerbehälter füllen und dort hart werden lassen. Man braucht jedoch einen Wärmeschrank um den Honig (2-3 Tage) zu wärmen (25-30°C), durchzurühren und abzufüllen. Aber man kann den KRISTALLISIERENDEN Honig auch über DEN ZeitPUNKT des Abfüllens hinaus weiterhin rühren (ALSO ÜBERRÜHREN) und dann nochmal 5 bis 10% sauberen, entschäumten und fast noch warmen Honig aus der Schleuderung dazugeben und dann abfüllen.

Der Honig in der Wabe ist eher ein Produkt der Bienen. Honig im Glas, ist dagegen wohl überwiegend ein Produkt des Imkers. In so einem Glas cremigen Honigs, steckt nicht nur der Nektar vieler hunderttausend Blüten, sondern eine Menge Zeit, Geld und Arbeit, sowie Erfahrung und imkerliches Können. Kein Wunder also, dass Honig so süß, angenehm und aromatisch schmeckt.

Wulf-Ingo Lau

100 Jahre - und topfit!

Eine ganz besondere „alte Lady“ feiert in diesem Jahr ihren 100.-Geburtstag.

Die „Belegstelle Gehlberg“.

Die älteste Belegstelle Deutschlands, wurde im Jahr 1911 vom Imkerverein Arnstadt gegründet, um durch gezielte Anpaarungen, die Leistungsfähigkeit und Sanftmut der Honigbiene zu verbessern. Nachdem über fünfzig Jahre Drohnenvölker der Rasse Apis mellifera mellifera Nigra zur Begattung aufgestellt wurden, dient die Belegstelle Gehlberg seit 1963 der Reinzucht der Rasse Apis mellifera Carnica. Nach Gründung der Arbeitsgemeinschaft Toleranzzucht (AGT) im Jahr 2003, die sich zum Ziel gesetzt hat, Honigbienen zu züchten, die trotz Varroa Milben ohne imkerliches Eingreifen überleben und vitale und leistungsstarke Völker aufbauen, wurde die Belegstelle Gehlberg ab 2005 als erst Varroatoleranz-belegstelle betrieben. Auf diesem Weg wird der Imkerschaft ständig Zuchtmaterial zugänglich, dass zum einen sehr gute Leistungseigenschaften in Bezug auf Honigertrag, Sanftmut, Wabensitz, Schwarmneigung und Winterfestigkeit hat und gleichzeitig eine gewisse Toleranz gegenüber der Varroamilbe unter Beweis gestellt hat. Alle Vatervölker gehören der Rasse Carnica an und sind entsprechend den Zucht-richtlinien des Deutschen Imkerbundes gekört.

Die Belegstelle Gehlberg steht, wie alle Thüringer Belegstellen, schon seit mehr als fünfzig Jahren unter staatlichen Schutz. Im Thüringer Gesetz zum Schutz von Belegstellen für Bienen vom 29. Juni 1995 und der dazugehörigen Thüringer Verordnung zur Festlegung von Schutzbezirken für Belegstellen von Bienen vom 28.11.2005 sind die Belange der Belegstellen geregelt. Die im §2 der VO festgelegten Schutzbezirke der Belegstellen haben einen Radius von 7km. Dabei sind alle Gemarkungen und Flurstücke die zum Schutzbezirk gehören aufgeführt. Im §3 (1) der VO heißt es: Innerhalb der Schutzbezirke gem. §2 ist es verboten, dauerhaft Bienenvölker zu halten, die der für die Bienenbelegstelle bei ihrer Anerkennung durch den LV Thüringer Imker e.V. festgelegten Zuchtherkunft nicht entsprechen. (2) Die vorübergehende Aufstellung von Bienenvölkern innerhalb der Schutzbezirke bedarf der Genehmigung des Thüringer Landesverwaltungsamtes... Es ist bekannt, dass Drohnen die wäh-